POLENTA CON ÈFUNGOMIX



Ingredienti Menù

150 g Èfungomix - GR1

50 g Polenta della casa - PL1

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

Ingredienti

q.b. Timo

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

150 g Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare la polenta con 150 g d’acqua seguendo le istruzioni sulla busta. Saltare i funghi con un po' di aglio e prezzemolo. Versare la polenta su di un piatto da portata, mettendo al centro i funghi. Ultimare con una guarnizione di timo e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)